FICHA TÉCNICA



CILANTRO

CÓDIGO: FTE FECHA: ENE 2019

REVISIÓN:

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:

Ingredientes:

Consumo preferente:

Registro sanitario:

Marca:

CILANTRO HOIA

Hojas limpias y sanas de cilantro.

4 años desde fecha de fabricación

24.00073/B

DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:

Hojas troceadas

Color:

Verde

Olor: Sabor:

Olor fuerte. Exento de olores atípicos.

TT .

Suave y dulzón. Exento de sabores atípicos. Típica del producto

Textura: Otras:

Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):

< 5

Aflatoxinas totales (ppb):

< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):

< 10

Salmonella (/25g):

Ausencia

Cl. sulfito reductores (ufc/g):

 $< 1 * 10^3$

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido

Producto no irradiado

Sistema de codificación

Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.

Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2022

Usos (Información para el consumidor)

De sabor aromático, se utiliza en platos salados y dulces, tales como adobos, salchichas y carnes picadas.

Perfuma el chocolate y los licores.

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.

Producto sin ingredientes alérgenos. No contiene OGM. No aplica.

Condiciones de conservación y transporte

Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado

Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificaciones planta producción

Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado

Dpto. Calidad

*IFS

Aprobado

Director Calidad